

Manufacture



de Buyer
D E P U I S 1830

Chaque recette a son secret



LAMINOIR À PÂTES DOUGH ROLLER



NOTICE D'UTILISATION
INSTRUCTIONS OF USE

LAMINOIR À PÂTES

Modèle déposé

Molette de réglage

Répères de réglage

Rouleaux

Epaisseur de lamination

Renforts de structure

Châssis

Manivelle

Epaisseur de lamination
mm et pouces

Vis papillon pour fixer la manivelle

Vis papillon pour maintenir sur étai et fixer les rampes

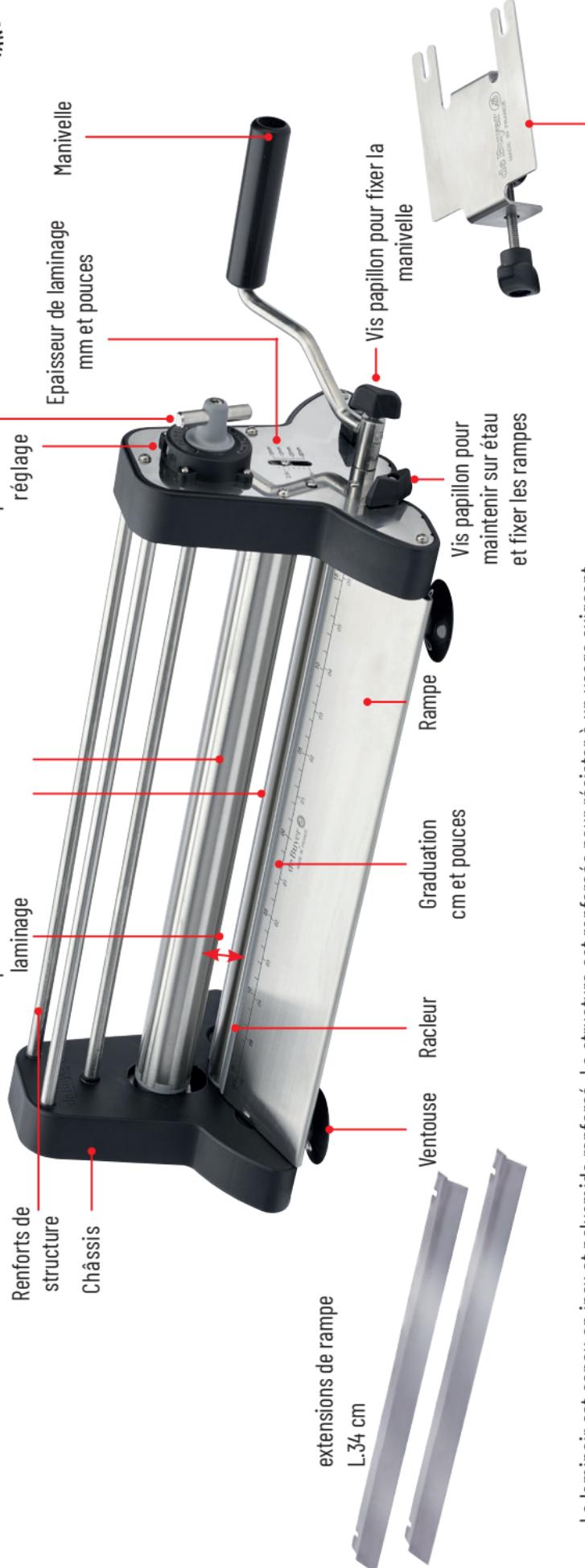
Rampe

Graduation cm et pouces

Ventouse Racleur

extensions de rampe
L.34 cm

Le laminoir est conçu en inox et polyamide renforcé. La structure est renforcée pour résister à un usage exigeant.
Le produit a été testé en laboratoire et par des Professionnels de la restauration. Produit durable - 100% réparable.



COMPOSITION

laminoir REF. 3001.00

- Laminoir sur 4 ventouses • 2 racleurs de rechange
- Dans la mini boîte : étau, manivelle, clé plate
- 2 extensions de rampe avec kit de fixation de serrage des ventouses

REF. 3001.01 = 3001.00 + corne / pinceaux / couteau
coupe-pâte

MISE EN PLACE

1 - Avant de fixer l'étau, desserrer la vis pour pouvoir l'insérer sur la bord du plan de travail. Fixer l'étau sur le plan de travail. L'étau n'est pas indispensable mais est fortement conseillé quand c'est possible.

Le plan de travail doit être lisse et propre, sans farine pour un maintien optimal.

Attention à avoir suffisamment de place de part et d'autre du laminoir pour laminer la pâte.

S'assurer que les racleurs sont bien en place sur les 2 rampes.



2 - Desserrer les vis papillons du laminoir, puis insérer le laminoir sur l'étau en le glissant dans les fentes de l'étau au niveau des vis papillon.

Les rampes bien à plat sur le plan de travail, serrer les 2 vis papillon.

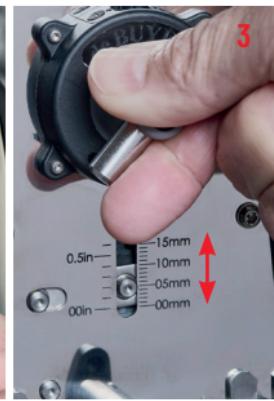


3 - Desserrer la vis papillon de fixation de la manivelle, insérer la manivelle dans le trou prévu sur la tige, resserrer la vis fermement. Orienter la poignée de la manivelle vers vous pour la prise en main. Le laminoir est prêt à être utilisé.

RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

1 - Enfoncer la molette et tourner pour ajuster l'épaisseur de laminage. Les rouleaux s'écartent ou se resserrent de 15 mm à 0.3 mm.

2 - Des repères de réglages sont situés sur le dessus de la molette.



3 - L'épaisseur de laminage est donnée en mm et en pouces en dessous de la molette. Chaque numéro de cran de la molette donne une épaisseur de laminage pour un ajustement précis. Voir page 6-7.

UTILISATION

- Amener la pâte/le pâton, dont vous aurez éventuellement travaillé l'épaisseur au rouleau ou à la main afin qu'il s'insère entre les 2 rouleaux pour enclencher le processus de laminage. Tourner la manivelle.



- Quand la pâte passe de l'autre côté du rouleau, ne pas attendre qu'elle sorte de la rampe. Arrêter de tourner la manivelle pour qu'elle reste à hauteur des rouleaux afin de faciliter le laminage dans l'autre sens.

- Régler à nouveau en réduisant l'épaisseur de laminage.
- Tourner la manivelle dans l'autre sens ; la pâte peut être accompagnée avec la main pour un bon enclenchement entre les rouleaux.

- Répéter l'opération jusqu'à l'épaisseur de laminage souhaitée.

Il est possible de parfaire le lissage de la pâte en faisant un ou 2 passages supplémentaires sans bouger la molette d'épaisseur. Cela nivelle la pâte sur toute la longueur.



CONSEILS

- Utiliser des pâtes fraîchement sorties du réfrigérateur. Ne pas utiliser de la pâte encore congelée ou trop dure.
- Si la pâte est très ferme, laminer progressivement en ajustant l'épaisseur au fur et à mesure : ne pas faire de gros écarts de réglage d'épaisseur de laminage.
- La pâte à sucre doit être assouplie au préalable à la main.
- Ajuster la texture de vos pâtes avec de la matière sèche (farine, sucre glace...) pour faciliter leur laminage. La structure ouverte permet un fleurage facile pour une glisse de la pâte.
- La règle intégrée sur les 2 rampes permet une utilisation optimale : elle facilite la mesure dans le laminage de bandes par exemple ou le laminage de formats spécifiques.



- Si de la pâte est collée sur le rouleau supérieur pendant l'utilisation, l'essuyer avec une corne ou un essuie-tout.



- Les rampes sont équipées de racleurs qui nettoient le rouleau du bas lors de l'utilisation.
Un jeu de rechange est fourni.

ENTRETIEN STOCKAGE

- Nettoyage facile après utilisation : Dévisser les rampes et nettoyer à sec à la brosse (à farine) et/ou à l'eau avec une éponge et du produit vaisselle.
Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Rangement compact dans sa boîte ou sur étagère. Replier la manivelle et fixer l'étau sur la structure ouverte.



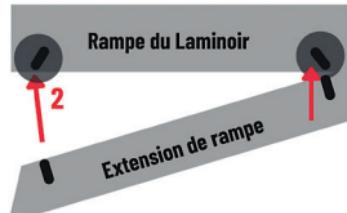
EXTENSION DE RAMPE

- Les extensions de rampes permettent d'être au contact du plan de travail et favorise la glisse des pâtes fragiles.
Elles vont permettre d'accompagner la pâte avec délicatesse.
Exemple : pâte à brioche feuilletée...



Mise en place :

- 1- Retourner le lamineoir. Desserrer les deux ventouses situées sur un côté de la rampe de base. Si nécessaire, utiliser la clé fournie dans l'emballage.
- 2- Faire glisser la première fente de l'extension de rampe sous la ventouse puis pivoter l'extension de rampe et insérer la deuxième fente sous l'autre ventouse. Resserrer les vis des ventouses.



GARANTIE et SERVICE APRES-VENTE

- Le lamineoir est un produit réparable, les pièces détachées sont disponibles. Conserver cette notice pour la traçabilité en cas de réparation ou réclamation. La réparation se fait dans notre usine en France.

Contactez le service clientèle :

Tél : +33 / (0)3 29 30 07 93 - E-mail : contact@debuyer.fr

Du lundi au vendredi : 8h30-12h30 / 13h30-17h30

- Le lamineoir est garanti sur une durée de 2 ans contre tout vice de fabrication et dans des conditions normales d'utilisation.

Tenir hors de portée des enfants. Utilisation manuelle d'une seule personne à la fois pour éviter tout pincement. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce manuel ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude.

Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

Tableau de conversion Repères / Epaisseur



REPÈRES de réglage sur molette	Epaisseur de laminage mm*
0	~0,3
0,5	~0,6
1	~0,7
1,5	~1
2	~1,4
2,5	~2
3	~2,7
3,5	~3,5
4	~4,4
4,5	~5,4
5	~6,2
5,5	~7,2
6	~8,2
6,5	~9,2
7	~10
7,5	~10,9
8	~11,7
8,5	~13,10
9	~13,7
9,5	~14,3
10	~14,7

LAMINER PROGRESSIVEMENT. RÉDUIRE LES ÉPAISSEURS PAR ÉTAPES

En fonction de l'élasticité de la pâte, son épaisseur post laminage peut varier; les épaisseurs indiquées sont celles de l'espacement entre les rouleaux.



* Epaisseur approximative. Il est possible d'avoir de légères variations entre laminoirs.

EPAISSEUR DE LAMINAGE

Tableau indicatif à moduler selon les recettes et la créativité de chacun

RECETTES	REPÈRES de réglage sur molette Marks setting
PÂTES	
• Beignets (donuts)	de 8 à 10
• Biscuit très épais	de 6,5 à 7,5
• Chausson aux pommes	5
• Croissant	de 3 à 4
• Croûte de bouchées	5
• Dartois	3,5 ou 4
• Feuilleté au jambon	3,5 ou 4
• Friands	3,5 ou 4
• Pâte briochée (pour pains/ brioches roulés)	de 5,5 à 7
• Pâte feuilletée (1ère étape de laminage avant pliages)	5,5 ou 6
• Pâté lorrain	3,5 ou 4
• Phitiviers	3,5 ou 4
• Roulé au fromage	3,5 ou 4
• Sacristains	3
• Tarte feuilletée	5
• Tartelette	3
PÂTE À PIZZAS	
• Flammekueche	2 ou 2,5
• Pizza pâte fine croustillante	3
• Pizza pâte épaisse moelleuse	4 ou 4,5
• Foccacio	de 4 à 6
PÂTES FRAÎCHES	
• Gnocchis	de 8,5 à 10
• Lasagnes	2 ou 2,5
• Ravioles, raviolis	1 ou 1,5
• Spaghettis	1 ou 1,5
• Tagliatelles	2 ou 2,5
PÂTE À SUCRE / PÂTE D'AMANDE	
• Décorer Sculpter	3,5 ou 4
• Recouvrir des gâteaux	2,5
• • •	

MES RECETTE MY RECIPES

Indiquez ici vos propres repères de réglages selon vos recettes

Enter your own settings here to match your recipes

DOUGH ROLLER

Registered design

Adjustment thumbwheel

Rollers

Rolling thickness

Reinforcing structure

Frame

Graduated thickness in mm and inches

Adjustment marks

Crank handle

Butterfly screw for crank mounting

Butterfly screws for clamping and securing ramps

ramp extensions
L.34 cm

suction cup

Scraper

Graduation in cm and in



Vice

The dough roller is made from stainless steel and reinforced polyamide. The structure is reinforced to withstand demanding use. The product has been laboratory-tested by catering professionals. Durable product - 100% repairable

COMPOSITION

 dough roller REF. 3001.00

- Dough roller with 4 suction cups - 2 spare scrapers
- In the mini box: vice, crank handle, flat spanner
- 2 ramp extensions with attachment kit
for tightening the suction cups

REF. 3001.01 = 3001.00 + scraper / pastry brushes / knife



SETTING UP

1 - Before fixing the vice, loosen the screw so that it can be inserted on the edge of the worktop. Fix the vice. The vice is not essential, but is recommended for best results.

The work surface must be smooth and clean, with no flour, for optimum hold.

Make sure you have enough space on either side of the roller to work the dough.



Make sure the scrapers are firmly in place on the two ramps.

2 - Loosen the butterfly screws on the rolling mill. Then insert the roller into the vice, sliding it into the vice slots at the level of the butterfly screws. With the ramps flat on the work surface, tighten the two butterfly screws.



3 - Unscrew the crank fixing screw, insert the crank into the hole provided on the rod and retighten the screw firmly.

Turn the crank handle towards you to grip. The roller is now ready for use.

THICKNESS ADJUSTMENT

1 - Press in knob and turn to adjust lamination thickness. Rollers can be adjusted from 15 mm to 0.3 mm.

2 - Adjustment marks are located on the top of the thumbwheel.



3 - Rolling thickness is given in mm and inches below the thumbwheel. Each thumbwheel notch number gives a lamination thickness for precise adjustment. See page 6-7 for correspondence between notches and thickness in mm.

USE

- Feed the dough , which you may have worked out by hand or with a roller, between the two rollers to start the laminating process. Turn the crank handle.



- When the dough reaches the other side of the roller, do not wait for it to come out of the ramp. Stop turning the crank so that it remains level with the rollers, to facilitate rolling in the other direction.
- Adjust again, reducing lamination thickness.
- Turn the crank in the other direction; the dough can be guided by hand to ensure a good fit between the rollers.
- Repeat until the desired lamination thickness is reached.

You can perfect the smoothness of the dough by making one or two additional passes without moving the thickness wheel. This levels out the dough along its entire length.



TIPS

- Use chilled dough. Do not use dough that is still frozen or too hard.
- If the dough is very firm, roll out gradually, adjusting the rolling thickness as you go along: do not adjust the thickness of the dough too much.
- Sugar dough should be softened by hand beforehand.
- Adjust the texture of your doughs with dry ingredients (flour, powdered sugar, etc.) to facilitate lamination.
- The open structure makes it easy for the dough to glide over the surface.
- The integrated ruler on the 2 ramps makes for optimum use: it facilitates measurement when laminating strip, for example, or when laminating specific formats.



- If any dough sticks to the top roller during use, wipe it off with a horn or paper towel.



- The ramps are equipped with scrapers that clean the bottom roller during use.
A spare set of scrapers is included.



MAINTENANCE & STORAGE

- Easy cleaning after use :
Unscrew the handrails and clean with a dry pastry brush and/or wet sponge and dish soap.
- Do not put in dishwasher.
- Store in box or on a shelf. Fold the crank back and secure the vice to the open frame.

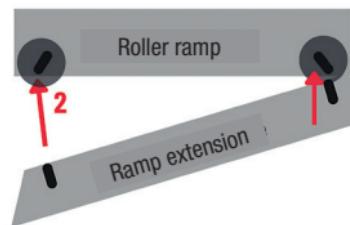
RAMP EXTENSION

- The ramp extensions rest on the work surface, helping fragile dough glide smoothly. They provide gentle support for delicate doughs, such as flaky brioche dough.



Setting up :

- Turn the dough roller over. Loosen the two suction cups on one side of the base ramp. If necessary, use the spanner supplied in the pack.
- Slide the first slot of the ramp extension under the suction cup, then turn the ramp extension and insert the second slot under the other suction cup. Retighten the suction pad screws.



WARRANTY & AFTER-SALES SERVICE

- The dough roller is a repairable product, spare parts are available. Keep this manual for reference in the event of repairs or claims. Repairs are carried out in our factory in France. Contact customer service :
Tel: +33 / (0)3 29 30 07 93 - E-mail: contact@debuyer.fr
Monday to Friday: 8h30-12h30 / 13h30-17h30
- The dough roller is guaranteed for 2 years against manufacturing defects under normal conditions of use.
Keep out of reach of children. Only one person at a time should use this product manually, to avoid pinching. All texts, information, characteristics or photographic reproductions in this manual are for guidance only, without guarantee. We cannot be held responsible for any inaccuracies. We reserve the right to make changes without prior notice.

ENGLISH

Conversion table Marks / Thickness



ADJUSTMENT MARKS on thumbwheel	ROLLING THICKNESS*	
	mm	in
0	~0,3	0,01
0,5	~0,6	0,02
1	~0,7	0,03
1,5	~1	0,04
2	~1,4	0,05
2,5	~2	0,08
3	~2,7	0,10
3,5	~3,5	0,14
4	~4,4	0,17
4,5	~5,4	0,21
5	~6,2	0,24
5,5	~7,2	0,28
6	~8,2	0,32
6,5	~9,2	0,36
7	~10	0,40
7,5	~10,9	0,43
8	~11,7	0,46
8,5	~13,10	0,51
9	~13,7	0,54
9,5	~14,3	0,56
10	~14,7	0,58

Depending on the elasticity of the dough, its post-lamination thickness may vary.

The thicknesses indicated are those of the spacing between the rollers.



ROLL GRADUALLY. REDUCE THICKNESS IN STAGES

* Approximate thickness. Slight variations may occur between dough rollers.

ROLLING THICKNESS

Indicative table to be adapted to individual recipes and creativity.

RECIPES	ADJUSTMENT MARKS on thumbwheel
DOUGHS	
• Donuts	from 8 to 10
• Cookie	from 6,5 to 7,5
• Apple turnover	5
• Croissant	from 3 to 4
• Bite-size crust	5
• Dartois	3,5 or 4
• Ham puff pastry	3,5 or 4
• Friands	3,5 or 4
• Brioche dough (for rolled breads/buns)	from 5,5 to 7
• Puff pastry (1st laminating stage before folding)	5,5 or 6
• Pâté lorrain	3,5 or 4
• Phitiviers	3,5 or 4
• Cheese rolls	3,5 or 4
• Sacristains	3
• Puff pastry tart	5
• Tartlet	3
PIZZA PASTA	
• Flammekueche	2 or 2,5
• Thin crust pizza	3
• Pizza thick dough	4 or 4,5
• Foccacio	from 4 to 6
FRESH PASTA	
• Gnocchi	from 8,5 to 10
• Lasagne	2 or 2,5
• Ravioli, ravioli	1 or 1,5
• Spaghetti	1 or 1,5
• Tagliatelle	2 or 2,5
SUGAR/ALMOND PASTE	
• Decorating Sculpting	3,5 or 4
• Covering cakes	2,5
• • •	



date production :



VIDEO

de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0



Chaque recette a son secret

de Buyer Industries
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com

QC001.00

